

Vinos y Viñedos: Los Mejores Bares y Restaurantes (Según su Diseño)... <http://www.urbinavinos.blogspot.no/2012/11/los-mejores-bares-y-resta...>

Compartir  Otro: Blog successful

Crea blog Entra

## Vinos y Viñedos

### Translate / Traductor

Selecciona lengua  
Powered by [Google Traduttore](#)

### URBINA



Visitas guiadas y Catas Comentadas por Enólogo. Se explica en cada parte de la bodega el proceso de elaboración. También se lleva a cabo una cata de 9 vinos, blanco, rosado, joven, crianza, reserva, gran reserva y vinos de autor. Se recibe todos los días de 11:00 a 14:00 incluido sábados y domingos. [www.urbinavinos.com](http://www.urbinavinos.com) (La Rioja)

### Buscar en este blog

### Artículos de Interés

PÁGINA PRINCIPAL  
ENOTURISMO  
WWW.URBINAVINOS.COM  
VENTA DE VINO POR INTERNET  
"Nariz de Oro" de La Rioja 2009  
Entrevista Pedro Benito Sáez  
¿Cuál es el mejor vino del mundo?  
Análisis Sensorial y Maridaje con vinos Urbina  
Cómo crear una ficha de cata para vinos tintos  
Mejor Sumiller del Mundo  
Mapa Vitivinícola de España  
Versión en Inglés de este Blog

### Datos Personales



Pedro Benito Sáez

Trabajo en la Vinoteca Urbina de Cuzcurrita (La Rioja), un negocio familiar que ostenta la cuarta generación. Licenciado en Empresariales, estudio Viticultura y Enología en Estados Unidos y en La Rioja.

Ver todo mi perfil

### URBINA



Entrada

### Cata de Vinos



Vinoteca exterior

### Tienda de Vino Online



<http://urbinavinos.com/shop/>

### Enoturismo



### Sumiller

Jueves, 29 de noviembre de 2012

### Los Mejores Bares y Restaurantes (Según su Diseño) 2012

#### LOS MEJORES BARES Y RESTAURANTES (SEGÚN SU DISEÑO) 2012

Una vez más el "Royal Institute of British Architects" londinense hizo entrega de los premios de los "Restaurant & Bar Design Awards", escogidos entre las 620 candidaturas presentadas de 60 países.

Los británicos Restaurant & Bar Design Awards son los "Oscars" del diseño en restauración. Es más, son los únicos. Estos son los ganadores de 2012 (¡oprotica: uno es español!), elegidos por jurado más potente que cualquier academia. Y es que a los bares y restaurantes se va a beber y comer bien. Pero el diseño también importa (y mucho).

El jurado, presidida por Alberto Alessi y formado por Jukka Wlademann, editor de Taschen, Matthew Clark de United Visual Artists, y otros, ha seleccionado los mejores diseños de bares y restaurantes del curso 2011/12, en las diferentes categorías reconocidas.



- **Viet Hoa Mess, Londres (UK)**. Premio al mejor restaurante independiente del Reino Unido. Cocina vietnamita en Shoreditch. El galardón se lo lleva por su mes: [antina] subterránea. Mobiliario [impecable, como siempre] de Conran Contracts.



- **Cocteau, Beirut (Libano)**. Gracias a su interiorismo de Gatsorella Design se lleva el premio al mejor restaurante de África y Oriente Medio. Emplazada en el edificio Palladium, sirve cocina francesa.



- **Dirty Martini, Londres (UK)**. Premio al bar/club múltiple en el Reino Unido. Existen dos en Londres, el premio se lo lleva el de Hanover Square [Mayfair]. El galardón es merecido, cuenta con múltiples espacios, ergo múltiples experiencias.